



Direction Qualité

Pesto au basilic, pesto vert

Le 20/06/2022

Version : 1

Page : 1/2

PRODUCT DEFINITION

- **Dénomination Légale** : Préparation à base de basilic et de fromages italiens, aromatisée
- **Raison Sociale** : PANZANI - 37 Bis Rue Saint Romain – 69008 LYON
- **Type d’Emballage** : Doypack
- **Poids Net Total** : 1 kg

LISTE D’INGREDIENTS

Listes des ingrédients : Basilic 33%, huile de tournesol 28%, eau, fromages italiens 6,7% (**PECORINO ROMANO*** AOP, **GRANA PADANO*** AOP (CEUF)), flocons de pomme de terre, sirop de glucose, sel, farine de **NOIX DE CAJOU****, huile d'olive, **PIGNONS DE PIN**** 0,5%, acidifiant : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, ail 0,1%.

*Contient du **LAIT**. **Contient des **FRUITS A COQUE**.

Peut contenir des traces d'arachides.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1366 kJ
Energie kcal	331 kcal
Matières grasses	31 g
dont acides gras saturés	4.3 g
Glucides	7.5 g
dont sucres	0.9 g
Fibres alimentaires	1.5 g
Protéines	3.8 g
Sel	3.3 g

Nutri-score :

↵ **Score nutritionnel***:

↵ **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : D

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l’Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
PH	3.9 - 4.3	pH-mètre

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce verte. Couleur homogène, surface rugueuse et farinée	Visuel
Gout et odeur	Goût de basilic frais aux saveurs de fromage	Visuel et dégustation
Texture	Texture crémeuse	Visuel

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité des produits après étuvage : 14 jours à 30°C

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

– La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 730 jours.

REGLEMENTATION

Conforme à :

Code des usages Décision CTCPA n°76 concernant les conserves à base de tomate

Code des usages Décision CTCPA n°8 concernant les conserves de purée de tomates

Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78

Réglementation européenne Pesticides et Contaminants

Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003

Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées

Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05

Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires